



**COLD STARTERS**  
**ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ**

**Gillardeau Oysters 5€ each**

(Oysters, raspberry vinegar, shallot butter, croutons)  
*Устрицы Жилардо - 1 штука*

**Chef's Caesar Salad 23€**

(Romaine lettuce, slices of chicken breast, croutons, parmesan, anchovies from Cantabrique, Caesar sauce)  
*Салат «Цезарь» от шефа с нежным филе из куриной грудки*  
(грenки, пармезан, анчоусы, фирменный соус)

**Salad of Organic Rocket with Spiny Artichokes and aged Parmesan 24€**

(Organic rocket salad, artichokes, cherry tomatoes, avocado, parmesan 24 months, olive oil, lemon, black truffle)  
*Салат с рукколой **BIO** и свежими артишоками, авокадо и чёрным Трюфелем*  
(Артишоки, помидорки черри, авокадо, пармезан (24 мес.), оливковое масло, лимон)

**Mesclun Salad with Organic Smoked Salmon Hearts “La coupe du Tsar” 26€**

(Organic smoked salmon, mesclun salad, Tobiko eggs, avocado, cherry tomatoes, gherkins, boiled egg, lemon vinaigrette)  
*Салат "Царская чаша" из копченого лосося **BIO**, с тобико, помидорками черри и лимонным винегретом*

**Melon & Parma Ham with Tomato Sorbet 27€**

(Melon, pata negra ham, basilico, tomato sorbet, Rampoldi extra balsamic vinegar )  
*Вяленая ветчина с кусочками дыни и сорбэ из свежих помидоров*

**Homemade Foie Gras Terrine 28€**

(Duck liver terrine, red onions and fig jam, berries and home bread)  
*Террин из Фуа Гра с красным луком, джемом из инжира и домашним хлебом*

**Vitello Tonnato 29€**

(Roasted veal, tuna sauce, baby capers, gherkins)  
*Телятина “Вителло Тоннато” под соусом из тунца, маленькими каперсами и корнионами*

**Iberian “Pata Negra” Ham 35€**

*Вяленая ветчина Пата Нэгра*

**Royal Crayfish Salad with Avocado and Citrus 49€**

(Royal Crayfish, avocado tartare, cherry tomatoes, grapefruit, cucumber, green beans)  
*(Королевские Лангустины с Авокадо и Грейпфрутом)*

**Caviar of Sturgeon Selection by “Rampoldi” 30g/50g 90€/170€**

*Чёрная икра из осетровых “Rampoldi”*

**SOUP**

**СУПЫ**

**Gazpacho with Spring Vegetables Tartare and Sauted Shrimps 18€**

(Tomato, cucumber, onion, peperoni, olive oil, shrimps, basil)  
*Гаспачо с тартаром из весенних овощей и жареными креветками*

**Organic Vegetable Minestrone 19€**

(Seasonal vegetables)  
*Суп из сезонных овощей*

**Bouillabaisse “Rampoldi” 49€**

(Rock fish soup, clams, mussels, squids, shellfishes, fish of the day, potatoes, saffron, star anise)  
*Буйабес “Rampoldi” с вонголе, мидиями, кальмаром, рыбой дня, картофелем, шафраном и анисом*



## CARPACCIOS

### КАРПАЧЧО

#### **Carpaccio of Tomatoes, Stracciatella Cheese D.O.P. and Basil 21€**

(Heirloom tomatoes, Stracciatella cheese D.O.P., organic rocket salad, olives, basil, capers, green pesto)  
*Карпаччо из помидоров с сыром Страчателла D.O.P., оливками, базиликом и каперсами*

#### **Spiny Artichoke Carpaccio and aged Parmesan 23€**

(Artichokes, Parmesan 24 Months, lemon, chives, parsley)  
*Карпаччо из свежих артишоков с Пармезаном (24 мес.), с лимоном и петрушкой*

#### **Classic Beef Carpaccio 27€**

(Angus meat, organic rocket salad, parmesan, dried tomatoes)  
*Карпаччо из говядины с Пармезаном, сушеными помидорами и рукколой **BIO***

#### **Tuna Fish Carpaccio 29€**

(Yellowfin tuna, tomato jam, mint, onion, rosemary and orange peel)  
*Карпаччо из свежего тунца с джемом из томатов, мятой, луком, розмарином и цедрой апельсина*

#### **Octopus Carpaccio and Pistacho 32€**

(Octopus with lemongrass and celery, tomato, beans, olives, capers, pistacho)  
*Карпаччо из осьминога с лемонграссом, томатами, каперсами и фисташками*

## TARTARES

### ТАР-ТАР

#### **Beef Fillet Tartare “Classique” 29€**

(Beef fillet Limousin, egg, gherkins, capers, anchovies, shallots, tabasco, olive oil, lemon juice, mustard, brandy, potatoes)  
*Тар-тар из говядины Классик с каперсами, табаско, оливковым маслом, лимонным соусом, горчицей, луком шалот, бренди и картофелем*

#### **Salmon Tartare 31€**

(Finely-minced fresh salmon, cucumber, avocado, basil, shallot)  
*Тар-тар из лосося со свежим огурцом, авокадо, базиликом и луком шалот*

#### **Raw Fish and Seafood “Rampoldi” 39€**

(Gillardeau oyster, scallop, red shrimp from Sanremo, tartare of the day)  
*Тар-тар из свежей рыбы дня и морепродуктов - устриц Жилардо, морского гребешка и красных креветок из Сан Ремо*

#### **King Crab Tartare from Kamchatka, Avocado and Seasonal Tomatoes 48€**

(King Crab, shallot, lime, chives, mustard, mayonnaise, avocado, crushed tomatoes, Caviar Arenka, gazpacho)  
*Тар-тар из Камчатского краба с авокадо и сезонными томатами*

#### **Beef Fillet Tartare with Caviar “Rampoldi Selection” 49€**

(Beef fillet, raw egg, gherkins, capers, brandy, shallots, Tabasco, olive oil, lemon juice, mustard, “Rampoldi” caviar)  
*Тар-тар из филе говядины с каперсами, луком шалот, Табаско, лимонным соусом, горчицей и с чёрной икрой “Rampoldi” от шефа*

## HOT STARTERS

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

#### **Warm Asparagus with “Mousseline” Sauce 23€**

(Asparagus with “Mousseline” sauce)  
*Спаржа на пару в соусе Mousseline*

#### **Snails of Champagne with Mashed Potatoes and Black Truffle 25€**

(Snails in “Bourguignonne” style with parsley and mashed potatoes)  
*Бургундские Улитки с петрушкой и картофельным пюре с чёрным трюфелем*

#### **Parmesan Flan “Rampoldi” 29€**

(Eggplant, ricotta cheese, spinach, tomato sauce, Parmesan cream, pesto sauce)  
*Пирог из баклажанов “Rampoldi” с риккотой, шпинатом, с соусом песто и кремом из Пармезана*

#### **Small Pan-Fried Squids with Artichokes 38€**

(Squids, artichokes, garlic and mint)  
*Жареные бэби-кальмары с артишоками*



**"RAMPOLDI" PIZZAS**  
**ФИРМЕННЫЕ ПИЦЦЫ «RAMPOLDI»**

**Chef's Speciality Truffle Pizza 39€**  
(Creamy mozzarella, black truffle)  
*Пицца «Rampoldi» с чёрным трюфелем*

**Pizza Bufala Campana D.O.P. 26€**  
(Buffalo's mozzarella, tomato, basil)  
*Пицца с моцареллой D.O.P. из буйволиного молока*

**Traditional Focaccia Red or White 8€**  
*Традиционная фокачча, красная или белая*

**PASTA AND RISOTTO**  
**ПАСТА И РИЗОТТО**

**Penne I.G.P. all'Arrabbiata 24€**  
(Durum wheat pasta, tomato sauce, red chili peppers)  
*Пенне в остром соусе Арабьята*

**Homemade Ravioli with Ricotta and Sauce Butter and Sage 25€**  
(Fresh pasta, butter, sage, parmesan, ricotta, spinach)  
*Домашние Равиоли с рикоттой, сливочным маслом, пармезаном и шпинатом*

**Homemade Tagliatelle with Beef Cheek 27€**  
(Freshly-made tagliatelle with braised beef cheek ragout in red wine sauce)  
*Домашняя паста с рагу из говяжьих щёчек и соусом из красного вина*

**Paccheri I.G.P. alla Siciliana 28€**  
(Durum wheat pasta, tomato sauce, basil, eggplants, salted ricotta)  
*Паста Паккери с баклажанами, рикоттой и базиликом*

**Spaghetti I.G.P. with Clams 29€**  
(Durum wheat pasta, clams, parsley, garlic)  
*Спагетти с ракушками Вонголе*

**Spaghetti with Shrimps and Zucchini 34€**  
(Durum wheat pasta, shrimp, zucchini, shallots, garlic, tomato cubes, parsley)  
*(Спагетти с креветками, цуккини, петрушкой и чесноком)*

**Risotto with Porcini, Seasonal Mushrooms and Black Truffle 36€**  
(Rice Carnaroli Riserva San Massimo, shallots, porcini, seasonal mushrooms, garlic, black truffle, butter, parmesan)  
*Ризотто с белыми и сезонными грибами, чесноком, пармезаном и чёрным трюфелем*

**Ravioli of Sea Bass with Clams and Bottarga 38€**  
(Fresh pasta, sea bass, clams, parsley, garlic, bottarga)  
*Равиоли с Сибасом, ракушками Вонголе и Боттаргой*

**Seafood Risotto 43€**  
(Rice Carnaroli Riserva San Massimo, tomatoes, parsley; mussels, clams, prawns, squids, fish of the day, octopus)  
*Ризотто с дарами моря*

**Linguine "Gentile" with Blue Lobster 45€**  
(Durum wheat pasta, blue lobster, tomato sauce, shallot, garlic, basil, parsley)  
*Лингуйне из твердых сортов пшеницы с Голубым Лобстером, луком шалот, чесноком, базиликом и петрушкой*



**FISH AND SEAFOOD**  
**РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ**

**Salmon Fillet with Seasonal Asparagus and White Sauce 38€**

(Salmon, asparagus, cream, mustard, onion)

*Филе лосося с сезонной спаржей под белым соусом*

**Mediterranean Turbot Fillet 48€**

(Baked Turbot fillet, zucchini, tomatoes, potatoes, eggplant, olives, capers and basil)

*Филе Тюрбо запеченное с цуккини, баклажанами, помидорами, картофелем, оливками, каперсами и базиликом*

**Scallops with Porcini Mushrooms, Cauliflower Puree, Vanilla and Black Truffle 52€**

(Scallops, cauliflower puree, black truffle, porcini mushroom sauce, vanilla)

*Морские гребешки с пюре из цветной капусты, ванилью и чёрным трюфелем*

**Whole Sea Bass in Salt Crust or Grilled 57€**

(Grilled or in salt crust - Please allow 20 mins for preparation)

*Сибас на гриле, запеченный с овощами или в соли - приготовление ~20 минут*

**Fish and Seafood Mixed Grill "Grigliata" 59€**

(Squid, fish of the day, octopus, prawns, mussels, clams, scallops)

*Ассорти из рыбы и морепродуктов на гриле*

**Sole Fish in "Meunière" style 65€**

(Butter, flour, lemon, thyme, parsley, potatoes)

*Морской язык с тимьяном, петрушкой и картофелем*

**MEAT DISHES**

**МЯСНЫЕ БЛЮДА**

**Duck Confit "Rampoldi" 39 €**

(Duck confit, spiced wine sauce with berries, pineapple, cinnamon)

*Утка Конфи "Rampoldi" под ягодно-винным соусом, ананасом и корицей*

**Pan-Fried Escalope of Foie Gras with Black Truffle 44€**

(Duck foie gras, wine sauce, cauliflower cream, vanilla, goat cheese and black truffle)

*Фуа Гра с соусом из красного вина, козьим сыром, чёрным трюфелем и ванилью*

**Veal Liver "Rampoldi" 45€**

(Onions, cream, meat sauce, mustard, brandy)

*Печень телячья «Rampoldi»*

**Beef Cheeks Braised in Red Wine 46€**

(Beef cheek braised in red wine, with carrot and mashed potato)

*Говяжьи щёчки, тушеные в красном вине с морковью и картофельным пюре*

**Roasted Suckling Goat with Aromatic Herbs 49€**

(Roasted suckling goat, potatoes, aromatic herbs, shallots)

*Запеченный молочный козленок с ароматными травами и картофелем*

**Angus Beef Fillet in five continents 53€**

(Cubes of Argentine Angus beef fillet, sauce with five peppers, potatoes au gratin)

*Филе говядины Ангус с соусом из пяти видов перца и картофельный гратен*

**Angus Beef Fillet "Rossini" 69€**

(Argentine Angus Beef Fillet, red wine sauce, black truffle, duck foie gras, bread confit, mashed potatoes)

*Филе Аргентинской говядины Ангус "Россини" с соусом из красного вина, фуа гра и чёрным трюфелем*



**НА ОГНЕ**

**Farmer Spicy Yellow Chicken 41€**

(Spicy chicken, chili peppers, baked potatoes)

*Фермерский цыпленок с острым перцем и запеченным картофелем*

**Irish Organic Lamb Chops on Embers 46€**

(Organic lamb chops from Ireland with grilled vegetables)

*Каре ягненка **BIO** с овощами на гриле*

**Angus Beef Fillet on Embers 49€**

(Angus Beef Fillet from Argentina, mashed potatoes)

*Филе Аргентинской говядины Ангус на огне с картофельным пюре*

**Grilled Blue Lobster with Dutch Sauce and Asparagus 130€**

(Blue lobster, Dutch sauce, asparagus)

*Голубой Омар на гриле под Голландским соусом и спаржей*

**Black Angus Tomahawk for two persons 160€**

(Top Prime Black Angus Tomahawk, 35 days of maturation, baked potatoes, grilled vegetables)

*Стейк Топ Прайм Томагавк на 2-х, 35 дней созревания, с запечённым картофелем и овощами на гриле*

**GARNISHES**

**ГАРНИРЫ**

**Pan Fried Potatoes 9€**

*Картофель запеченный*

**Rice 9€**

*Рис отварной*

**Mixed Salad 9€**

*Разнообразные листья салата*

**Spinach 9€**

*Шпинат*

**Mashed Potatoes 9€**

*Картофельное пюре*

**Seasonal Grilled Vegetables 10€**

*Ассорти из сезонных овощей на гриле*

**Seasonal Steamed Vegetables 11€**

*Сезонные овощи на пару*

**Mashed Potatoes with Black Truffle 13€**

*Картофельное пюре с чёрным трюфелем*

**Pan-Fried Artichokes with Garlic and Mint 28€**

(Pan-fried artichokes, garlic and mint)

*Жареные артишоки с чесноком и мятой*

**VEGETARIAN & VEGAN**  
**ВЕГЕТАРИАНСКОЕ & ВЕГАН МЕНЮ**

**Eggplant Caviar 17€**

(Eggplant, garlic, basil, parsley, apple vinegar)

*Баклажанная икра с чесноком, базиликом, петрушкой, солью и яблочным уксусом*

**Zucchini Carpaccio 18€**

(Zucchini, basil, olive oil, tomatoes, balsamic vinegar "Rampoldi")

*Карпаччо из цукини, с оливковым маслом, базиликом, помидорами и бальзамиком "Rampoldi"*

**Quinoa Salad 19€**

(Quinoa, lettuce hearts, tomatoes, avocado, mint, cucumber, capers, red onions, olives, pepperoni, huile d'olive)

*Салат из Киноа с листьями салата, помидорами черри, авокадо, мятой, огурцом, оливками, перерони, красным луком и оливковым маслом*

**Vegetarian Pizza 24€**

(Tomato, mozzarella, eggplant, spinach, zucchini, pepperoni, asparagus)

*Вегетарианская пицца*

*с помидорным соусом, моцареллой, баклажанами, шпинатом, цукини, красным перцем и спаржей*

**Spring Risotto 26€**

(Rice Acquerello, seasonal vegetables, ginger, olive oil)

*Ризотто с сезонными овощами, имбирем и оливковым маслом, из риса Акварелло*